

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様相談センター

0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NS-SH10/SH18		修理メモ
●お客様 お名前	☎		
●お客様 ご住所 〒			
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様相談窓口にお申しつけください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車載、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (ト) 消耗部品の交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検

長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！



こ
お
り
な
ま
せ
状
ん
は
か

- ご使用中、電源コード・差し込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

ZOJIRUSHI

マイコン炊飯ジャー

おいしく炊ける 家庭用

取扱説明書

型名 **NS-SH10/SH18 型**
1.0Lサイズ 1.8Lサイズ

NS-SH

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱い方	4
おいしく炊いて・おいしく保温	6

使い方

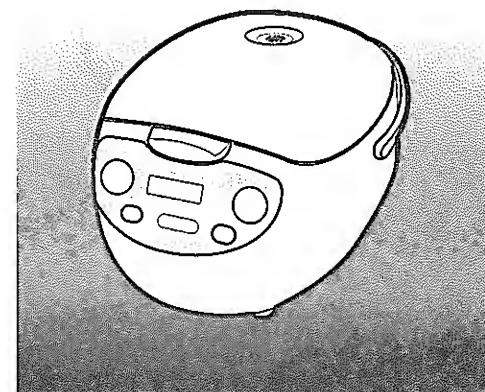
ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	7
無洗米の炊き方	9
炊き方メモ	10
タイマー予約炊飯	11

お手入れ

お手入れ	13
交換部品	13

困ったときに

故障かなと思ったとき	14
こんな表示をしたとき	15
仕様	15
アフターサービス	15
お客様相談窓口	裏表紙
保証書	裏表紙



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

安全上のご注意 必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

注意

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。



記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかる拡大損害をさします。

警告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
分解禁止 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
ぬれ手禁止 感電やけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
禁止 やけど・感電・けがをすることがあります。

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
禁止 感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけない
禁止 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

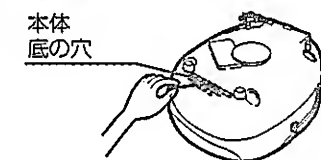
交流100V以外では使用しない
禁止 火災・感電の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
必ず実施 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止 本体内部にも水を入れない
 ショート・感電の恐れがあります。

蒸気口に手を触れない
接触禁止 やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

底の穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない
禁止 感電や異常動作してけがをすることがあります。



炊飯中は絶対にふたを開けたり移動させない
禁止 やけどをすることがあります。

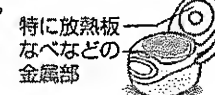
定格15A以上のコンセントを単独で使う
必ず実施 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
必ず実施 火災の原因になります。

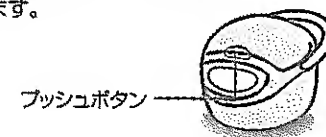
注意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
接触禁止 またふたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
 やけどの原因になります。



本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
接触禁止 ふたが開いて、けがややけどをすることがあります。



水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
禁止 感電・漏電や変形の原因になります。



専用なべ以外は使用しない
禁止 なべが過熱したり、異常動作の原因になります。



壁や家具の近くで使わない
禁止 キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
禁止 火災の原因となります。



お手入れは冷えてから行う
必ず実施 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
プラグを抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
必ず実施 感電やショートして発火することがあります。



電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
必ず実施 差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お願い

■本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
 本体やふたの変形、変色の原因になります。

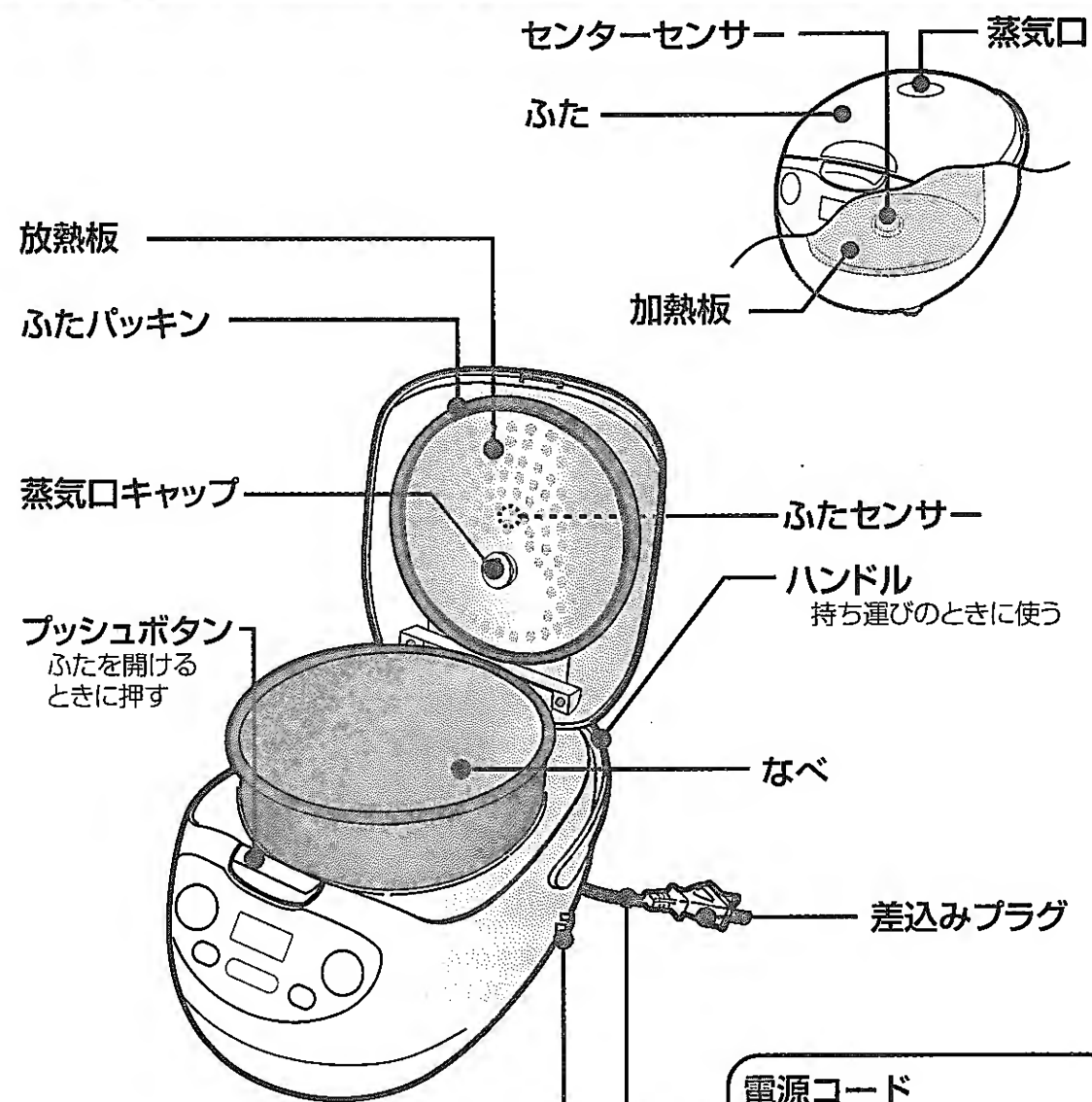
■本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない
 うまく炊けない原因になります。

■なべに、キズのつくような器具を入れない
 なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない
 蒸気口などが詰まる原因となります。

各部のなまえと扱い方

本体



しゃもじ受け取り付け部
(左右2カ所)

電源コード

出し方

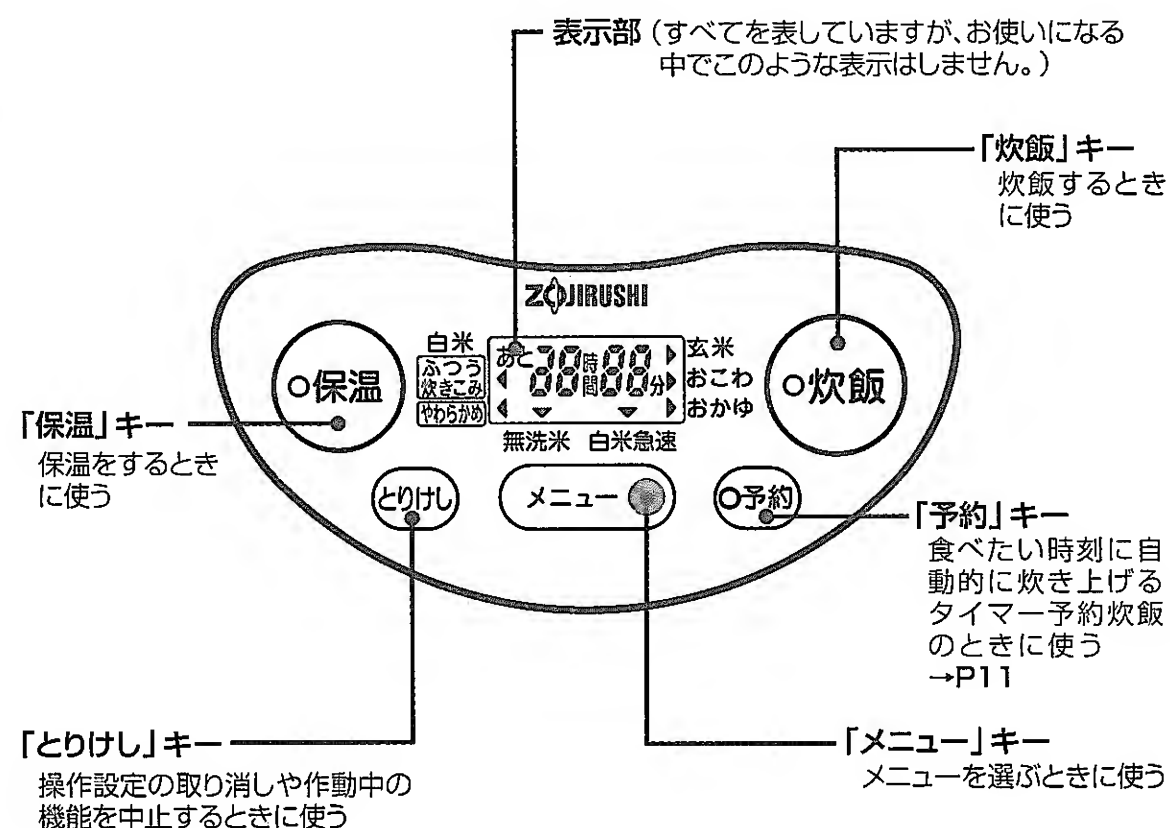
差し込みプラグを持って引く
(赤マーク以上引き出さない)

しまい方

差し込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

操作部

- キーは確実に押してください。
- 「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の(○、→)は、目の不自由な方に配慮しています。



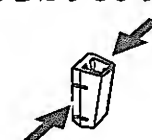
付属品

しゃもじ



しゃもじ受け

矢印部分(中央)を押しながらはずします。



計量カップ



おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4~5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米	水位目盛どおり
胚芽精米	水位目盛より少なめ
新米	水位目盛より少し多め
古質米	水位目盛より少し多め

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、**やわらかめ**メニューで炊いてください。

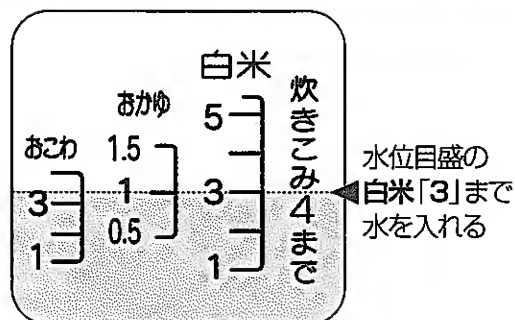
アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

例：白米・無洗米とも3カップのとき



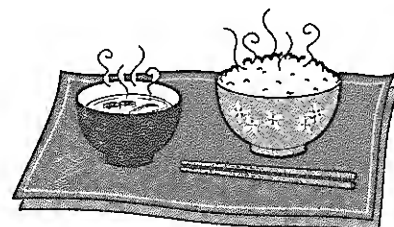
●例の水位目盛は1.0Lサイズ

おいしく保温

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために このような保温はしない

- ご飯のつぎだし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 12時間以上
- しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態での放置

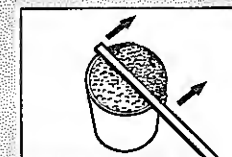
少量のご飯は、なべ中央に盛る



ご飯の炊き方 基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL)すりきり1杯ずつ



2 米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P10「炊き方メモ」参照

米を平らにならす

- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。



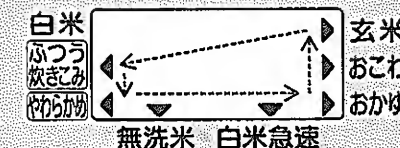
3 なべを本体に入れてふたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、入れる

4 メニューで、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▼」を移動させてメニューを選ぶ

- キーを押し続けると、早送りができます。
- 記憶メニュー：「ふつう/炊きこみ」・「やわらかめ」・「無洗米」・「玄米」は、次にメニューを選び炊飯するまで記憶されます。
- 白米急速：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。



5 炊飯を押す

炊飯ランプが点灯し、炊飯開始のブザーが鳴る
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する


炊き上がりまでの残り時間

あと 5分

ご飯の炊き方 つづき

基本的な炊き方

6 保温に切りかわったらすぐに ご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプ  が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する
すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる
●保温を取り消して、再び保温にすると「0」の表示に戻ります。

保温経過時間

0

7 使用後は を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目安

		時 間	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白 米	ふつう	約50～55分	約50～55分
	やわらかめ	約55分～1時間	約55分～1時間
無 洗 米		約50～55分	約50分～1時間
白 米 急 速		約29～36分	約29～39分
炊 き こ み		約55分～1時間	約55分～1時間
お か ゆ		約55分～1時間10分	約55分～1時間10分
お こ わ		約40～50分	約40～45分
玄 米		約1時間15分～1時間35分	約1時間15分～1時間35分

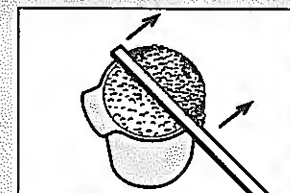
●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。

●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

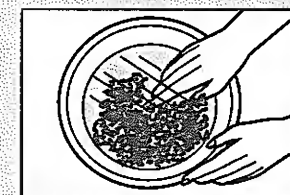
- お願いとお知らせ
- 炊き上がりが悪くなるため、炊飯中にふたを開けないでください。
 - 連続して炊くときは、本体やふたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
 - 故障の原因になるため、空炊きはしないでください。
 - 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。

無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る 無洗米専用の計量カップ(171mL) すりきり1杯ずつ



2 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回 優しくかき混ぜてから、水加減をする



- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、2～3度水を入れかえてすすぎます。特に1.8Lサイズで無洗米10カップを炊飯する場合、大きく影響されます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。

3 を押し、表示部の▼マークを 「無洗米」に合わせる



4 を押す

ご飯の炊き方 つづき

炊き方メモ



無洗米をお使いになる場合は

→ P9「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通の米の場合と同じです。

炊きこみご飯	
米	1.0Lサイズは1～4カップ、1.8Lサイズは2～6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	ふつう/炊きこみ を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。
具	具の量は、米の質量(重さ)の30～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります(米1カップは約150g)。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合は、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

麦混ぜご飯	
水加減	白米 の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	やわらかめ を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと、炊けない場合があります。
例：1カップのときは、米0.8カップ、押し麦0.2カップ

胚芽精米	
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	ふつう/炊きこみ または やわらかめ を選びます。

洗米は胚芽が取れないよう優しく、手早く洗います(胚芽は取れやすいため)。

おこわ	
米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	おこわ の水位目盛に合わせます。 ・もち米のみの場合 おこわ の水位目盛どおり ・もち米とうるち米を混ぜた場合 おこわ の水位目盛より少し多め
メニュー	おこわ を選びます。 無洗米をお使いの場合でも おこわ を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

●赤飯を炊く場合
あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
煮汁は、水加減の際に水の代わりに加えてください。

おかゆ	
米	分づき米・玄米では炊けません。
水加減	おかゆ の水位目盛に合わせます。
メニュー	おかゆ を選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

玄米	
水加減	玄米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米 を選びます。

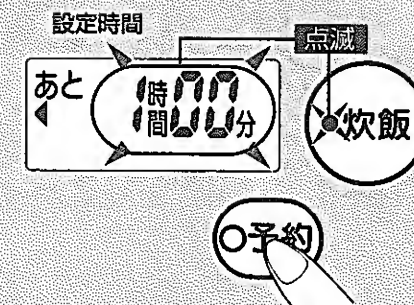
タイマー予約炊飯

●タイマーをセットすると自動的に炊飯がはじまり、設定時間後にご飯が炊き上がります。

1

○予約を押す

時間表示・炊飯ランプが点滅する



2

メニューで、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「おこわ」のタイマー予約炊飯はできません。

3

○予約で炊き上がりまでの時間を設定する

「予約」キーを押すことに設定時間が切りかわります。
●30分きざみで1～23時間30分まで設定できます。押し続けると早送りができます。



◆設定している間は、時間表示が点滅しています。
◆最短設定時間はメニューにより異なります。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
炊飯	<p>ご飯が、かたいやわらかい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかたくなります。 ●なべが変形している。
	<p>ご飯が、ひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱板・センサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物が付いているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●なべが変形している。
	<p>炊飯中にふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形している。
	<p>炊飯できない キー操作できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ → P15 ●保温ランプが点灯していませんか？ → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
	<p>炊飯中に「カチッ」「カチッ」と音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●マイコンが動いて火力調節をしている音です。
	<p>ふたと本体の間から蒸気が出る</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ふたが変形していたり、ふたパッキンが切れていないかを調べてください。
保温	<p>保温中、ご飯がおう変色する乾燥するひどくつゆがつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●少量のご飯を保温していませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。→ 念入りになべを洗ってください。
	<p>予約できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
その他	<p>停電が起きたら</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下ることがあります。→ 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、「炊飯」キーを押してください。ただし、停電が長引いて再び炊飯した場合、炊き上がりが悪くなることがあります。 ※「炊飯」キーを押したとき、表示部に「H01」「H02」を表示する場合は、米を入れ替え、もう一度最初から炊飯をやり直してください。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
E01 E02	●故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはセンサーセンサーが高温になっています。→ ふたを開け、約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
表示がおかしくなる	●差し込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。

仕様

型名	NS-SH10	NS-SH18
炊飯容量(約)		
白米	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
ふ	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
つ	0.17~0.94 [1~5.5]	0.34~1.71 [2~10]
う	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.44 [2~8]
や	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
わ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
ら	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
か	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
め		
無洗米		
白米急速炊きこみ		
お		
か		
ゆ		
お		
こ		
わ		
米		
玄米		
定格	交流100V 670W 50/60Hz	交流100V 1000W 50/60Hz
平均保温時消費電力	36W	42W
炊飯方式	直接加熱方式	
電源コードの長さ	1.0m(コードリールつき)	
外形寸法(約cm)	幅25.5×奥行33.5×高さ20.0	幅28.5×奥行36.5×高さ23.5
質量	約2.6kg	約3.3kg

●取り消し状態（炊飯・保温をしていないとき）の消費電力は、約 0.4 Wです。
●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさげください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

＜保証期間中＞

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身の修理、分解や改造は絶対に行わないでください。